pesce salato/ Et nota ch̄ i tutte le qualitate & nature di pesci sempre si vole attaccar al pui grosso/ secundo il proverbio ch̄ si dice/ Pesce vecchio/ & carne giovene:

Butarghe.

Iglia toua del cefalo/ o/ muzano ch̄ sia ben fresco se le vole fare bone ch̄ siano de stagione/ & guarda de non rompere quella pelle sottile ch̄ sta dintorno la ua/ & buttali sopra del sal truto cō discretione ch̄ non sia troppo ne poco/ & la sciale star cosi col dicto sale sotto sop̄ per spatio dun di/ poi le metterai i sopressia p̄ vn di & vna nocte/ Et facto questo le uale & legale al fumo tanto lontano dal foco/ ch̄ p̄ niente possano sentir il calor/ & facte ben secche per conservarle le concirai i vna scatola/ o/ barile di legno/ mettendo cō esse di molta crusca/ Et le dicte butarghe comunamente si magnano crudo/ Ma chi le vole cotte le faccia scaldar sotto la cener̄/ o vero sul facularo caldo & netto/ voltandole sotto sopra tato ch̄ siano calde:

Carpionar Trutte almodo d̄ Carpioni

Etta le trutte molto bene & cauane fōr linteriori pugnendole i molti lochi cō la punta del coltello da ogni parte/ & farai vna salimora dacqua/ & aceto tanto delluno quanto dellaltro mettēdogli del sale assai/ el quale farai strugger molto bene/ & dentro gli mettirai le trotte p̄ vn mezo giorno/ o/ pui/ Et facto questo le cauarai sopra vna tauola mettendole i sopressia p̄ tre/ o/ quattro hore/ & frigerale bene i olio bono & assai ch̄ sian ben cotte & no arse/ Et queste trutte poterai cō ferua vn mese frigendole dellalere volte se ti piacera/ & refacendole a modo di carpioni.

Per fare vno luzio o altro pisce grosso che sia rotto sano in tre modi.

Abi vn pesce grosso cauatogli fora linteriori lauato molto bene gli ligarai dinto no alcapo ch̄ copra la terza parte del pesce vna binda/ o/ lenza di tela bagnata/ & questo p̄ coprir quella parte ch̄ vole esser̄ allessata/ poi voltandoti ala coda raschiarai laltra terza parte del dicto pesce fendendo questa tal parte da la coda vn poco daogni lato/ como si vol far̄ al pesce da friger̄/ Et prima i cominciarai acocer̄ questa parte de la coda frigendola cō bona diligētia ch̄ no guasti il resto/ Et facto questo haverai vna tauoletta sottile actuata di quella largheza & longheza del pesce/ sopre laquale dextramente ligarai il dicto pesce p̄ ch̄ no se rompa/ Et mettirai allessar quella parte de la testa/